الجديد فى عالم
البيتزا والمكرونة والبطاطس الإيطالية

إعداد

إبراهيم عبد الله القرموطى

مكتبة جزيرة الورد

الطبعة الأولى

١٤١٧هـ - ١٩٩٦م

المقدمة

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه أستعين وعليه أتوكل

أعزائى القراء: يسعدنى جداً أن أقدم لكم كتابى هذا عن المعجنات العالمية ومعها بعض أنواع من المكرونة والسلطات التى تقدم مع هذه الأنواع من المكرونة فهذا ما توصلت رليه من جديد سأتشرف بكم قارئين ومنفذين هذه الأصناف المقدمة لسيادتكم فى عالم البيتزا والمكرونات فلكم منى دائما الجديد فى فن الطهى العالمى على أحدث النظم والأساليب العلميةالتى أقدمها لسيادتكم فى كل كتاب يصدر لى إن شاء الله.

ولكم منى دائما الصحة والعافية.

الشيف المصرى

إبراهيم عبد الله القرموطى.

*****

طريقة عمل صلصة البيتزا

المكونات:

واحد كيلو طماطم حمراء اللون. زيت ذرة، فلفل رومى أحمر.

سكر+ زعتر +٣ بصلة. ملح طعام + كوب ماء.

شطة حمراء.

المقادير:

١كيلو طماطم+ فنجان زيت ذرة. نصف كيلو فلفل رومى أحمر.

٢ملعقة سكر + ٥٠جرام زعتر. ٣حبة بصلة مبشورة.

٢ملعقة ملح طعام. كوب ماء صغير.

ملعقة شاى شطةحمراء ناعمة.

الطريقة:

تحضر الطماطم وتغسل جيداً ثم تقوم بوضعها فى إناء وبه الماء والزيت والفلفل الرومى الأحمر والبصل والملح والشطة والسكر ثم يرفع على النار ويترك لمدة ٤٥ دقيقة ثم يرفع من على النار ويبرد ثم يضرب فى خلاط وتقوم بعد ذلك بتصفيتها بمصفاة سلك ناعمة وتوضع فى إناء بلاستيك أو ميلامين لتكون جاهزة للعمل وتحفظ فى ثلاجة تبريد ويرش على الوجة الزيت لكى تحفظ لمدة طويلة.

*****

أهم الطرق التى تقدم بها البيتزا
وطريقة عمل العجينة

طريقة عمل العجينة:

المقادير:

كيلو واحد دقيق. ثلاث ملاعق طعام سكر.
ثلاث ملاعق ملح. كوب شاى زيت زيتون.
أربع بيضات. كوب شاى ماء. ٢ملعقة خميرة.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به الدقيق وتضيف إليه السكر والخميرة والملح والبيض والماء ثم تقوم بعجنها جيداً وعندما تتماسك العجينة أضف إليها الزيت على عدة مرات حتى تعطيك سماكة وتكون لينة الفرد عندما تقوم بفردها بالنشابة ثم تترك فى الثلاجة لمدة ساعة حتى تتخمر جيداً وتكون جاهزة للإستعمال فى أى وقت وعندما تقوم بحفظها توضع فى كيس نايلون وتوضع فى الثلاجة لتبرد لا لتجمد.

*****

١ـ بيتزا إجوافيه

المقادير:

قطعة عجينة ٢٠٠ جرام. أربع حبات زيتون إسود.
قرن فلفل أخضر رومى. حبة طماطم واحدة.
حبة بصل واحدة. صلصة بيتزا ٢ ملعقة.
جبنة موزاريلا ١٥٠جرام. فجل أحمر عدد ٢.

الطريقة:

تحضر أولا صينية حجم متوسط مستديرة الشكل ثم تدهن بالزيت وتحضر

الزيتون الأسود وتقوم بنزع البذرة منة وتقطع الزيتونة على أربعة ثم تحضر الفلفل ويغسل ثم يشرح حلقات وتغسل الطماطم أيضا وتشرح حلقات والبصلة تقطع حلقات والفجل يقطع حلقات وتبشر الجبنة الموزاريلا بالمبشرة ثم تحضر قطعة العجينة وتقوم بفردها بالنشابة وتوضع فى الصنية ثم تدهن العجينة بصلصة البيتزا وتوضع بداخلها البصل والفجل الأحمر ثم ترش عليها الجبنة الموزاريلا والفلفل الأخضر والطماطم ثم توضع بالفرن وتكون درجة الحرارة هادئة وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن وتقدم.

*****

٢ـ بيتزا مالفيه

المقادير:ـ

١٥٠ جرام عجينة بيتزا. ١٥٠ جرام لحمة مفرومة.

٢ ملعقة صوص أى صلصة بيتزا. ٢جزرة.

الطريقة: ـ

تحضر صنية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن هذه العجينة بعد فردها بصلصة البيتزا ثم تقوم بطهى اللحمة المفرومة وتحمرها فى طاسة لكى تكون نصف سوى وتوضع بالعجينة ثم تحضر الجزر ويقشر ويغسل ويقطع مكعبات ويسلق جيداً ثم يضاف إلى اللحمة ثم تقوم بلف العجينة وتكون مستديرة وتوضع فى الصنية ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك لمدة عشرة دقائق داخل الفرن ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع طرنشات وترص فى طبق ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٣ـ بيتزا سافوية

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ٢ملعقة صلصة بيتزا. ٣حبات خرشوف.

٤حبات جبنة موزاريلا.　　١٠ جرام سمسم.　　١بيضة

الطريقة: ـ

تحضر صنية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن بصلصة البيتزا وتقطع الخرشوف قطع صغيرة جدًا وترش على العجينة ثم توضع فوقها الجبنة الموزاريلا وتغطى العجينة كلها بالجبنة ثم تحضر الزيتون الأسود وتخليه من البذر ثم يرص فوق الجبنة وتقوم برش السمسم أيضاً على البيتزا ثم تقوم بقطع البيضة حلقات وترص أيضاً على البيتزا ثم تقوم بعد ذلك بوضعها فى الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن مرة ثانية وتوضع على طبق وتقدمها لك ولأسرتك.

*****

٤ـ بيتزا إسبانيو

المقادير: ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا.　　١٠٠ جرام سبانخ.

١٠٠جرام جبنة رومى.　　١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.

فلفل رومى أخضر واحد.　　٤ حبات زيتون أخضر.

٢ملعقة صوص بيتزا صلصة.

الطريقة:ـ

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تحضر السبانخ وتقطع وتغسل وتسلق ثم تصفى من الماء ثم بعد ذلك تضيف إليها الجبنة الرومى وتكون مبشورة ثم تحضر العجينة وتوضع فى الصنية بعد فردها وتدهن بصلصة البيتزا ثم توضع عليها خليط السبانخ والجبنة الرومى ثم ترش عليها الجبنة المزاريلا وتوضع على وجهها الزيتون الأخضر ويكون مخلى من البزر ثم تقطع الفلفل الأخضر حلقات ويوضع أيضاً على وجه البيتزا ثم توضع الصنية داخل الفرن فى درجة حرارة هادئة وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم

تخرجها على الفور من الفرن بعد نضجها ثم توضع فى طبق وتقدم وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

٥ـ بيتزا شونجية

المقادير: ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ١٠٠ جرام جبنة مزاريلا

٣شرائح أنشوجة. واحدة بصلة. ٢عود كرفس.

قرن فلفل أخضر. ٥٠ جرام جبنة إيدام. ٢ملعقة صلصة بيتزا.

الطريقة: ـ

تحضر صنية مستديرة وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها بالنشابة ثم توضع فى الصنية ثم بعد ذلك تدهن بالصلصة وتوضع فيها شرائح الأنشوجة ثم بعد ذلك تحضر البصلة وتقطع جوليان وتحمر فى الزيت حتى تعطيك اللون الأشقر ثم توضع مع الأنشوجة ثم بعد ذلك تحضر عيدان الكرفس ويغسل ويقطع مكعبات ويضاف مع الأنشوجة ثم توضع الجبنة الإيدام وتغطى بالجبنة المبشورة الموزاريلا ثم تقطع الفلفل جوليان ويوضع على وجه البيتزا ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتوضع على طبق وتقدم ساخنة لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

٦ـ بيتزا سالموديه

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ملعقة قرفة ناعمة.

ملعقة صلصة بيتزا. ١٠٠ جرامجبنة موزاريلا.

٢٠ جرام فول سوداني.

الطريقة: -

تحضر صنية وتدهنها بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتوضع عليها ٢ملعقة القرفة وتخلط جيداً ثم تقوم بفردها بالنشابة وتوضع فى الصنية بعد فردها وتدهن بصلصة البيتزا وترش عليها الجبنة الموزاريلا المبشورة ثم تقوم بتقشير الفول السودانى ويفرك من القشرة ويدق فى الهون بحيث يكون خشن ليس ناعم ثم يرش فوق الجبنة وتقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها لمدة عشر دقائق لكى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن على الفور وتوضع على طبق وتقطع مثلثات ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

٧ـ بيتزا شيكيواف

المقادير: -

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا.	١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.
ربع دجاجة ٢عود بقدونس.	واحد بصلة فلفل إسود ربع ملعقة شاى.
ملح طعام زيتون إسود ٤ حبات.	حبة طماطم وا.حدة.
٢ملعقة صلصة بيتزا.	ملغقة زبدة.

الطريقة: -

تحضر صنية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً وتوضع داخل الصنية وتدهن بصلصة البيتزا ثم تحضر ربع الدجاجة ويخلى من العظام ويقطع وتقوم بفرمة على الماكينة مع البقدونس والبصلة ثم تحضر طاسة وبها ملعقة زبدة وترفع على النار وتشوح فيها كفته الدجاج ثم بعد ذلك توضع على العجينة وترش عليها الجبنة الموزاريلا ثم توضع عليها الفلفل الأسود مع الملح وتزين بطرنشات الطماطم والزيتون الإسود المخلى من البزر ثم توضع داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرج من الفرن وتقطع مثلثات وترص على طبق وتقدم وجبة ساخنة شهية لك ولأسرتك.

٨ـ بيتزا بتلوانير

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا.
١٠٠ جرام لحمة بتلو.
٢ قرن فلفل أخضر رومى.
ثلاث عيدان شمر.
جبنة موازريلا ١٠٠ جرام.
صلصة بيتزا ٢ ملعقة.
٢صفار بيضة.
ملعقة زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر صنية مستديرة الشكل وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتفردها بالنشابة ثم توضع بالصنية وتدهن بصوص البيتزا أى الصلصة ثم تحضر اللحمة البتلو وتقطع مكعبات صغيرة جداً جداً وتقطع أيضاً الفلفل الرومى الأخضر قطع صغيرة جداً ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وترفع على النار وتضيف إليها اللحمة البتلو مع الفلفل الأخضر مع مراعاة التقليب من حين لآخر حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تضيف هذا الخليط إلى العجينة وتقوم بوضع الجبنة الموزاريلا المبشورة على هذه المكونات ثم تحضر صفار البيض ويقطع طرنشات ويرص على الوجه ثم يدخل بالفرن ويترك حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتوضع على طبق ثم تقدم وجبة ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٩ـ بيتزا لافياه

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا.
١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.
٢ملعقة صلصة بيتزا.
٢ شريحة سمك بدون عظام.
حبة طماطم.
٥٠ جرام جبنة بيضة بدون ملح.

الطريقة: ـ

تحضر صنية وتدهن بالزيت ثم تقوم بفرد العجينة بالنشابة وتوضع فى الصنية

وتدهن بصلصة البيتزا ثم بعد ذلك تحضر شرائح السمك ويوضع فى طاسة وبها ماء بسيط ويرفع على النار ويترك حتى ينضج نصف سوى ثم يرص على العجينة ثم بعد ذلك توضع الجبنة البيضة ثم توضع أيضاً الجبنة الموزاريلا على الوجة مع تجميلها بشرائح الطماطم والزيتون الإسود المخلى من البذر ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتوضع على طبق وتقطع مثلثات ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

١٠- بيتزا إفوان

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.

٢٠ جرام زعتر. ملعقة كارى هندى.

٢ملعقة صلصة بيتزا. زيتون إسود ٥حبات. سمسم ملعقة واحدة.

الطريقة:

تحضر صنية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتخلط مع الكارى الهندى مع الزعتر الناعم مع السمسم وتقوم بفردها جيداً بالنشابة ثم توضع فى الصنية وتدهن بصلصة البيتزا ثم توضع عليها الجبنة الموزاريلا وتجمل بالزيتون الإسود المخلى من النوى ثم توضع داخل الفرن من ١٠ دقائق إلى ١٥ دقيقة وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتحضر طبق وتشرحها وترصها على الطبق ثم تقدم وجبة شهية لك فى المساء ولأسرتك أيضاً.

*****

١١- بيتزا رافييه

المقادير: -

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.

٢ملعقة صلصة بيتزا. ١بصلة، حبة بنجر.

١ ليمونة. زيتون إسود عدد ٥حبات.

ملعضة شاى كركم. ملعقة زبدة + ملح طعام.

الطريقة:ـ

تحضر صنية وتدهن بالزيت الزيتون ثم تحضر العجينة وتوضع عليها الكركم ثم تقوم بفردها جيداً ثم توضع فى الصنية ثم تحضر البصلة وتقطع جوليان ثم تقشر البنجر ويقطع جوليان ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وتشوح فيها البصلة مع البنجر وتملح بالملح ثم بعد ذلك تقوم بدهن العجينة بصلصة البيتزا وتوضع فيها هذه المكونات بعد عصير الليمون عليها ثم توضع على الوجه الجبنة الموزاريلا ويجمل بالزيتون الإسود المنزوع النوايا ثم تدخل بالفرن ثم تترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتوضع على طبق ثم تقدم وجبة ساخنة لك ولأسرتك.

*****

١٢ـ بيتزا مارجيت

المقادير: ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.

٢ملعقة صلصة بيتزا. ١٥٠ جرام كريمة لبانى أو قشطة بقرى.

٥٠ جرام فول سودانى مقشر.

الطريقة: ـ

تحضر صنية وتدهن بالزيت من جميع الجهات ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم توضع بالصنية المدهونة بالزيت ثم تضع بداخلها الصلصة الخاصة بالبيتزا وتفردها فى جميع الجهات بملعقة ثم تحضر القشطة إن وجدت أو الكريمة اللبانى وتضعها فوق العجينة ثم الفول السودانى المقشر تقوم بتفصيصه ويوضع مع القشطة ثم ترش على الوجه الجبنة الموزاريلا وترش بعض الفول السودانى فوق الجبنة ثم بعد ذلك تضعها بالفرن لمدة عشر دقائق إلى ١٥ دقيقة ثم تتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بتقطيعها مثلثات وتحضر طبق مستدير

وترص البيتزا عليه ثم تقوم بتقديمه فى الحال وهى ساخنة وتكون وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

١٣- بيتزا مشمش

المقادير:-

٤٠٠ جرام عجينة بيتزا.

٥ ملاعق صلصة بيتزا.

١٥٠ جرام جبنة رومى.

بسطرمة ٥٠ جرام.

حبة طماطم واحدة.

١٥٠ جرام جبنة موزاريلا.

الطريقة:-

تحضر صنية مستديرة وعميقة وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر ٢٠٠ جرام عجينة وتفرد جيداً ثم توضع بالصنية بعد فردها بالنشابة وتدهن العجينة بصلصة البيتزا ثم توضع فوقها الجبنة الرومى وتكون مبشورة ثم تحضر باقى العجينة وتفردها مرة ثانية وتوضع فوق العجينة الأولى فى الصنية ثم تدهن بصلصة البيتزا.

وتوضع عليها البسطرمة والجبنة الموزاريلا ترش على الوجه وتقطع الطماطم حلقات وتوضع فوق الجبنة ثم تدخلها الفرن وتكون درجة الحرارة متوسطة وتتركها حتى يتم نضجها لمدة ١٥ دقيقة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع مربعات وتحضر طبق وترص عليه البيتزا بشكل جميل ثم تقدمها وهى ساخنة لكى تكون فاتحة للشهية لك ولأسرتك.

*****

١٤- بيتزا كلاس

المقادير:-

١٥٠ جرام عجينة بيتزا.

٢ ملعقة صلصة بيتزا.

٣٠ جرام بسلة خضراء مسلوقة. ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.

شريحة سمك بلطى مخلى من الشوك. زيتون إسود ٥ حبات.

الطريقة: -

تحضر صنية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم بعد ذلك توضعها فى الصنية وتدهنها بصلصة البيتزا وتوضع عليها البسلة الخضراء المسلوقة ثم تسلق شريحة السمك البلطى وتكون مخلية من الشوك ثم بعد سلقها تقطع قطع صغيرة وتوضع مع البسلة ثم تبشر الجبنة الموزاريلا وترش على الوجه ثم تنزع النوى من الزيتون ويقطع ويرص على وجة الجبنة ثم بعد ذلك تحضر الفرن لكى يأخذ درجة حرارة متوسطة ثم توضع البيتزا بداخله وتترك حتى يتم نضجها لمدة ١٥ دقيقة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع وتحضر طبق وتقوم برص البيتزا فيه ثم تقدمها وهى ساخنة لك ولأسرتك لكى تكون وجبة شهية ومحببة لديكم وتأكلها فى أى وقت.

*****

١٥- بيتزا هندوز

المقادير: -

١٥٠ جرام عجينة بيتزا. ملعقة هوت صوص(أى شطة حمراء معجون.)

١٥٠ جرام جبنة موزاريلا. بصلة واحدة. حبة طماطم.

صوص بيتزا ٢ ملعقة. ملعقة كارى هندى.

الطريقة: -

تحضر صنية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتفردها جيداً ثم توضعها بداخل الصنية وتدهنها بصلصة البيتزا ثم تضيف إليها الهوت صوص(معجون الشطة الحمراء) وتضيف أيضاً الكارى الهندى وتقطع البصلة طرنشات رفيعة وتحمر وتضيفها إليهم ثم تضيف بعد ذلك الجبنة الموزاريلا وترش جيداً لكى تغطى العجينة جيداً حتى تملأ جميع الجوانب ثم تحضر الطماطم وتغسل

جيداً ثم تقطع حلقات وترص فوق الجبنة ثم بعد ذلك تدخلها فى الفرن وتتركها لمدة عشر دقائق حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع مثلثات ثم ترص فى طبق وتقدم لك ولأسرتك وجبة شهية سواء فى الفطار أو الغذاء أو العشاء.

*****

١٦ـ بيتزا كلارجيت

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا.	٥٠ جرام تونة.
٢ملعقة صوص بيتزا.	١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.
زيتون إسود ٤ حبات.	فلفل رومى قرن واحد.
حبة طماطم واحدة.	بصلة واحدة.

الطريقة:ـ

تحضر صنية وتدهن بالزيت من جميع الجهات ثم تحضر العجينة وتفرد جيداً وتقوم بوضعها فى الصنية ثم تدهنها بصلصة البيتزا ثم توضع فيها هذه المكونات التونة ثم ترش عليها الجبنة الموزاريلا وتحضر البصل ويقطع إسليز ويحمر بالزيت ويرش على وجة الجبنة الموزاريلا ثم تنزع النوى من الزيتون ويقطع ويرص على الوجة مع البصل والطماطم أيضاً تغسل وتقطع طرنشات والفلفل الرومى يقطع حلقات ويوضع مع البصل والزيتون على وجه البيتزا ثم تقوم بوضعها بعد ذلك داخل الفرن وتتركها حتى ينم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها مرة ثانية وتقوم بتقطيعها مثلثات وتحضر طبق وترص به البيتزا ثم تقدمها لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

١٧- بيتزا هاى جى

المقادير:-

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ٢ملعقة صلصة بيتزا.

١٠٠ جرام لية خاروف. ١٥٠ جرام جبنة موزاريلا.

فلفل رومى واحد قرن. ملعقة كارى هندى. دقيق فينو ربع فنجان.

الطريقة: -

تحضر صنية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم بعد ذلك تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن بالصلصة وتوضع بداخل الصنية ثم بعد ذلك تحضر لية الخاروف وتقوم بتشريحها مثل البوفتيك ثم تحضر طاسة وتوضع بها ملعقة زبدة ثم يوضع شرائح اللية بالدقيق ثم توضعها فى الطاسة لكى تحمر ثم بعد ذلك ترصها فى العجينة ويرش عليها الكارى الهندى ثم بعد ذلك توضع الجبنة الموزاريلا على الوجة ويجمل بطرنشات من الفلفل الرومى الأخضر ثم تدخلها بالفرن وتتركها لمدة عشر دقائق حتى يتم نضجها داخل الفرن ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع مثلثات وترص فى طبق ثم تقدم وجبة ساخنة فبذلك يكون طبق مفضل لك ولأسرتك إلى الأبد.

*****

١٨- بيتزا دى رى

المقادير:-

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا. ٢ملعقة صلصة بيتزا.

١٠٠ جرام لحمة مفرومة. ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.

٥ فصوص ثوم. قرن فلفل رومى واحد.

الطريقة: -

تحضر صنية وتوضع بها الزيت وتدهنها جيداً ثم بعد ذلك تحضر العجينة

وتقوم بفردها جيداً وتضعها فى الصنية المدهونة بالزيت ثم تدهن العجينة بالصلصة وتوضع عليها اللحمة المفرومة بعد تشويحها فى طاسة ثم ترش على الوجه الجبنة الموزاريلا وتقطع فصوص الثوم وتضعها فوق الجبنة الموزاريلا ثم تقطع الفلفل الرومى حلقات ويوضع أيضاً فوق الجبنة ثم بعد ذلك تجهز الفرن فى درجة حرارة متوسطة وليست قوية ثم توضع الصنية داخل الفرن ويترك لمدة عشر دقائق لحين إتمام نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن بعد نضجها ثم تقطع مربعات وترص فى طبق ثم تقدمها وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

١٩ـ بيتزا كمبواديه

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام جرام عجينة بيتزا.	٢ملعقة صلصة بيتزا.
٣ صوابع سجق .	١٠٠ جرام جبنة موزاريلا.
حبة طماطم واحدة.	٣ حبات زيتون إسود.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تقوم بفرد العجينة لكى توضعها داخل الصنية ثم بعد ذلك تدهنها بالصلصة الخاصة بالبيتزا ثم بعد ذلك تقوم بتحضير السجق ويقطع طرنشات ورفيعة ثم توضع هذا السجق فوق العجينة وترش عليها الجبنة الموزاريلا ثم تحضر الطماطم والفلفل ويغسل جيداً ثم يقطع جوليان ويرص فوق الجبنة ثم تجهز الفرن لدرجة حرارة ضعيفة ثم تدخلها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وعلى الفور تقطع البيتزا مثلثات وتحضر طبق ويرص به البيتزا ثم يقدم طبق مفضل لك ولأسرتك إلى الأبد.

*****

٢٠ـ بيتزا مالجيه

المقادير:

٢٥٠جرام عجينة بيتزا. ٢ملعقة صوص بيتزا. ٣٠ جرام بسطرمة.

٣٠ جرام لانشون. ٣٠ جرام عيش غراب. بصلة واحدة.

قرن فلفل أخضر. ٥ حبات زيتون إسود.

جبنة موزاريلا ١٥٠ جرام. حبة طماطم جامدة.

الطريقة: ـ

أولاً تحضر طاسة وتدهن بالزيت الطعام ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها بنشابة جيداً ثم تدهن بصلصة البيتزا وتوضع فى الصنية ثم بعد ذلك تقوم بتقطيع البسطرمة واللانشون وعيش الغراب والبصلة والفلفل ثم يشوح فى طاسة كل هذه المكونات حتى تكون نصف سوى ثم توضع على العجينة ثم بعد ذلك توضع الجبنة الموزاريلا على الوجة وتجمل بطرنشات الطماطم والفلفل الأخضر والزيتون الأسود ويكون مخلى من النوى ثم بعد ذلك توضعها فى الفرن فى درجة حرارة متوسطةلكى تنضج جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن بعد نضجها وتقطع وترص فى طبق ثم تقدم لك ولأسرتك لكى تكون وجبة شهية.

*****

الفصل الثانى

أحبائى القراء إننى أقدم لسيادتكم فى هذا الفصل بعض أنواع من المكرونة التى تطهى على الطرق العلمية وتكنولوجيا فن الطهى للمعجنات الحديثة.

ويسعدنى أن أقدمها لسيادتكم لكى تقدموها لأنفسكم فى منازلكم ومطاعمكم وفنادفكم، فهذا شىء يشرفنى للغاية ويسعدنى أن أحبائى القراء الأعزاء أن يقدمونها فى منازلهم وأحيط سيادتكم علماً بأن يوجد كتاب آخر جديد فى عالم المعجنات عن قريب عاجل إن شاء الله أدعوك أيها القارى أن تحجز نسختك عند الباعة لأنه سوف يكون عدد محدود طبعة أولى فبادر بحجز نسختك من الآن.

فلكم منى أشهى أنواع المعجنات مع دوام الصحة والعافية

أهم أنواع المعجنات من المكرونة العالمية

١ـ مكرونة كمبواديه — ٢ـ مكرونة فانيه

٣ـ مكرونة دمى لانير — ٤ـ مكرونة إمواليه

٥ـ مكرونة مولتيه — ٦ـ مكرونة كوك جى

٧ـ مكرونة لاجينير — ٨ـ مكرونة لافان

٩ـ مكرونة ميكينير — ١٠ـ مكرونة سمبونيه

١١ـ مكرونة كارميسيه — ١٢ـ مكرونة شيكونيه

١٣ـ مكرونة كاسير — ١٤ـ مكرونة كنكاسيه

١٥ـ مكرونة فينوهير — ١٦ـ مكرونة فيشانيه

١٧ـ مكرونة سالموديه — ١٨ـ مكرونة كارفيه

١٩ـ مكرونة إبارجيه — ٢٠ـ مكرونة رايزنير

*****

١ـ مكرونة كمبواديه

المقادير:

نصف كيلو مكرونة إسباجتى — ربع كيلو لحمة بتلو

عدد ٢بصلة — حبة بطاطس واحدة

ملعقة ملح، ملعقة فلفل إسود — ٣حبات طماطم

زبدة — كمون ملعقة شاى صغيرة

الطريقة:

تحضر المكرونة وتسلق جيداً ثم تحضر اللحمة وتقطع مكعبات وتحمر فى الزبدة

مع البصلة ثم تحضر حبة البطاطس وتقطع كاريهات وتحمر فى الزيت ثم بعد ذلك تقوم بتقطيع الطماطم مكعبات صغيرة جداً ثم تحضر طاسة وتوضع بها ملعقة زبدة وترفع على النار وتضيف إليها الطماطم المقطعة وتترك لمدة عشر دقائق على النار وتكون هادئة ثم تبلها بالملح والفلفل والكمون وبعد ذلك أضف إليها اللحمة البتلو المحمرة مع البصلة المحمرة مع البطاطس المحمرة وتترك لمدة عشر دقائق على النار ثم بعد ذلك أحضر حلة متوسطة وأضف هذه المكونات فى الحلة وترفع على النار ثم بعد ذلك أضف إليها المكرونة وتقلب جيداً لمدة خمس دقائق ثم بعد ذلك أحضر طبق وقدم فيه هذه المكرونة مع السلطة وتكون وجبة شهية مغذية لك ولأسرتك.

*****

٢ـ مكرونة فانيه

المقادير:ـ

نصفك مكرونة قلم — واحد لتر حليب بقرى.

٣ملاعق قشطة بقرى — ٣ملاعق زبدة .

ثمن كيلو بقسماط مطحون — ملعقة ملح طعام.

الطريقة:ـ

تحضر إناء ويرفع على النار وتوضع به ٣ملاعق زبدة ثم تحمر فيه المكرونة وعندما يحمر لونها جيداً أضف إليها الحليب البقرى والملح ويغطى ويترك على النار لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقلب فى صنية مستديرة وترش عليها البقسماط مع إضافة القشطة ثم بعد ذلك تغطى بورقة ألمنيوم وتدخلها فى الفرن ثم تترك لمدة ربع ساعة داخل الفرن ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقلب فى سرفيس ثم تقدمها وجبة رئيسية لك ولأسرتك فى الغذاء أو العشاء.

*****

٣ـ مكرونة دمى لانير

المقادير:ـ

نصف كيلو مكرونة مقصوصة — ربع كيلو لية خروف.

ربع كيلو لحمة حمراء شرائح — نصف كيلو طماطم حمراء.

ملعقة ملح طعام — فلفل إسود ملعقة شاى.

٣ملاعق زبدة

الطريقة:ـ

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم أضف إليه المكرونة وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك أحضر مصفاة وصفيها وتبرد بماء بارد ثم بعد ذلك أحضر طاجن ورص فيه هذه الأشياء. أولاً: ضع فيه لية الخاروق شرائح ثم المكرونة ثم بعد ذلك أضف اللحمة الشرائح ثم بعد ذلك أحضر الطماطم وتقطع كاريهات وتحضر طاسة وبها الزبدة وترفع على النار مع إضافة الطماطم والملح والفلفل الإسود وتترك على النار حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أضف هذه الطماطم إلى الطاجن وضعها فى الفرن لمدة عشرة دقائق وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أخرجها من الفرن وضعها على طبق وقدمها لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

٤ـ مكرونة إمواليه

المقادير:ـ

نصف كيلو مكرونة مقصوصة صغير — عدد ١ دجاجة.

عدد ٢حبة طماطم — عدد ١ بصلة.

قرن فلفل أخضر — فلفل إسود ملعقة.

ملح طعام ملعقة — ٣ملاعق زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وبه لتر ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم أضف إليه المكرونة بعد الغليان وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تصفى بعد النضج وتبرد بماء بارد ثم أحضر الدجاجة وأخليها من العظام وتقطع كاريهات ثم قطع أيضاً البصلة حلقات مع الفلفل الأخضر ثم أحضر طاسة وضع بها الزبدة وحمر فيها قطع الدجاج مع إضافة البصلة المقطعة والفلفل الأخضر وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أضف إليها الطماطم وتترك حتى تتسبك جيداً ثم بعد ذلك أضف المكرونة وقلبها جيداً مع إضافة الملح والفلفل الإسود ثم أنزلها من على النار وقدمها فوراً لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

٥ـ مكرونة مولتية

المقادير:ـ

نصف كيلو مكرونة إسباجتى — ربع كيلو لحمة مفرومة.

ربع كيلو جزر — ٣ملاعق زبدة.

ملعقة ملح طعام — ملعقة فلفل إسود.

لتر شوربة لحمة.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وتوضع به الزبدة ويرفع على النار وكسر الإسباجتى قطع صغيرة وحمرها فى الزبدة ثم أضف إليها اللحمة المفرومة ثم بعد ذلك قلبها جيداً وعندما يحمر لونها مع اللحمة أضف إليها الملح والفلفل الإسود ثم أنزلها من على النار وأحضر الجزر ويقشر ويقطع مكعبات ويسلق ثم بعد ذلك أحضر طاجن وضع فيه اللحمة المفرومة مع المكرونة والجزر ثم أسقيها بالشوربة وتغطى بورقة ألمنيوم وأدخلها بالفرن وأتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أخرجها من الفرن على الفور وقدمها وجبة ساخنة مع بعض أنواع من السلطات المقدمة فى هذا الكتاب.

٦ـ مكرونة كوك جى

المقادير:ـ

كيلو مكرونة قلم — ثلاث ملاعق زبدة.

نصف كيلو لحمة كندوز — ملعقة ملح طعام.

ملعقة شاى فلفل إسود — كوب عصير طماطم .

٢لتر بيون أو شوربة لحمة — ربع كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وتوضع به الزبدة ويرفع على النار مع إضافة المكرونة ويقلب جيداً حتى يحمر لونها ثم بعد ذلك أضف إليه اللحمة الكندوز وتكون مقطعة قطع مثل رأس العصفور ثم بعد ذلك أضف إليها الملح والفلفل الإسود وكوب عصير الطماطم وتقلب جيداً حتى تتسبك ثم أضف بعد ذلك البيون إليها وتغطى جيداً وتترك على النار حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك إرفعها من على النار وعند التقديم تقدم ساخنة مع إضافة الكريمة اللبانى إليها لكى تكون وجبة دسمة لك ولأسرتك.

*****

٧ـ مكرونة لاجينيرا

المقادير:ـ

نصف كيلو مكرونة لسان عصفور — عدد ٣ حمامة.

٣ملاعق زبدة — واحد لتر بيون لحمة.

ملح طعام ملعقة — كمون نصف ملعقة شاى.

ربع ملعقة شاى نعناع ناشف. — نصف حزمة شمر.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وبه الزبدة ويرفع على النار وأضف إليه لسان العصفور ثم بعد ذلك تقلب جيداً حتى يحمر لونه وعندما يحمر اللون أضف إليه الكمون مع الملح

والنعناع الناشف ويكون مفروم ناعم مع البقدونس وتقلب ثم بعد ذلك أحضر صنية وضع فيها الحمام بالأسفل ثم غطيها بالمكرونة وباقى المكونات الموجودة عليها ثم أسقيها بالشوربة وتغطى بورقة سيلفر أى (ورقة ألمنيوم) ثم أدخلها بالفرن وتترك لمدة ربع ساعة إلي نصف ساعة على الأقل حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك أخرجها من الفرن وأقلبها على سرفيس مستدير لكى يكون الحمام على الوجة وتجمل بالبقدونس المفروم وطرنشات الطماطم ثم تقدم لك ولأسرتك وجبة ساخنة.

*****

٨ـ مكرونة لافان

المقادير:ـ

نصف كيلو مكرومة شعرية	نصف كيلو سمك مخلى فيليه.
نصف كيلو طماطم	٢ بصلة، ٥ فصوص ثوم.
ملعقة ملح طعام	نصف ملعقة شاى فلفل أسود.
فنجان زيت ذرة	١لتر شوربة.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وتضع به الزيت ويرفع على النار وحمر فيه المكرونة الشعرية مع البصلة وتكون مفرومة ناعمة وكذلك الثوم وعندما يحمر اللون جيداً أضف إليه قطع الطماطم المقطعة كاريهات صغير مع الملح والفلفل الإسود وتقلب جيداً ثم بعد ذلك أحضر صنية وتدهن بالزيت وضع بها السمك المخلى ويرص جيداً ويدخل بالفرن لمدة ٥دقائق ثم أخرجها وضع عليها المكرونة والبصل والطماطم والثوم ثم أسقيها بالشوربة وتغطى وتدخل بالفرن مرة ثانية وتترك حتى يتم نضجها جيداً لمدة ٢٥ دقيقة ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتُقلب على سرفيس ويجمل بطرنشات الليمون والجزر وطرنشات الطماطم ثم تقدم وجبة ساخنة دسمة جداً لك ولأسرتك يستفاد منها الجسم.

٩. مكرونة فيكينير

المقادير:-

نصف كيلو مكرونة إسباجتى — نصف كيلو لحمة ضانى

ربع كيلو فلفل أخضر رومى — ٥فصوص ثوم

٣ملاعق زبدة — ملح ملعقة طعام

ربع ملعقة بهارات — لتر شوربة لحمة

الطريقة: -

تحضر إناء ويرفع على النار وتوضع به الزبدة وتحمر فيه الإسباجتى وتكون مكسرة صغيرة ثم حمر أيضا الفلفل الأخضر وهو سليم بشرط أنه يكون منزوع منه البزور والقمح الخلفى ثم أضف إليه الثوم المفروم ثم بعد ذلك أضفهم إلى المكرونة وقلب جيداً ثم بعد ذلك حمر اللحمة وهى نية أى بدون سلق فى الزبدة بعد تقطيعها كاريهات وتترك حتى يحمر لونها جيداً ثم بعد ذلك عندما يحمر لونها أضفها إلى المكرونة مع الفلفل والثوم والملح والبهارات ثم إسقيها بالشورية وتغطى وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك أرفعها من على النار ثم تقدم وجبة ساخنة لك ولأسرتك فى فترة الغذاء أو العشاء وتقدم معها أى صنف من السلطة الموجودة بهذا الكتاب.

*****

١٠. مكرونة سمبونيه

المقادير:-

نصف كيلو مكرونة صغيرة — نصف كيلو بدنجان رومى

نصف كيلو طماطم + ٢قرن فلفل أخضر

زيت ذرة فنجان

٢ ملعقة زبدة + بصلة واحدة + ٥فصوص ثوم + ملح طعام+ فلفل أسود نصف ملعقة شاى.

الطريقة :-

تحضر إناء به ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم أضف إليه المكرونة ويترك حتى تتم نضجها ثم ترفع من على النار وتصفى جيداً مع مراعاة التبريد فى ماء بارد ثم بعد ذلك أحضر الباذنجان ويقشر ويقطع كاريهات ثم تحمر فى الزيت حتى يحمر لونها ثم قطع البصل قطع صغيرة جداً مع الفلفل الأخضر والثوم ثم تحضر طاسة وبها ملعقة زيدة وتحمرهم فيها ثم أضف إليهم بعد التحمير الطماطم المقطعة كاريهات وتترك على النار حتى قتسبك جيداً ثم أضف إليها الباذنجان المحمر والمكرونة وتقلب جيداً مع أضافة الملح والفلفل الأسود ثم بعد ذلك تقدم وجبة شهية لك ولأسرتك مع السلطة.

*****

١١- مكرونة كارميسيه

المقادير:

نصف كيلو مكرونة إسباجتى   نصف كيلو لحمة كندوز حمراء قطعة واحدة

ربع كيلو بسلة خضراء مسلوقة   ٣٠ جرام فول سودانى مقشر

٢ قرن فلفل أخضر + لتر واحد بيون أى شوربة

٢ حية طماطم + ملح طعام ملعقة + نصف ملعقة شاى كمون ٣ ملاعق زبدة + خلة خشب.

الطريقة:-

تحضر إناء وبه زبدة ويرفع على النار وكسر الإسباجتى وحمرها فى الزبدة وعندما يحمر لونها أنزلها من على النار فوراً ثم بعد ذلك أضف إليها البسلة الخضراء مع الفول السودانى المجروش وقطع الفلفل الأخضر كاريهات وضعه إلى هذه المكونات والطماطم أيضاً تقطع كاريهات وتضاف إليهم ويرفع على النار لمدة ٥ دقائق ثم بعد ذلك أحضر اللحمة وتشرح شرائح رفيعة جداً جداً ثم بعد ذلك

تحضر وتلف جيداً وتشبكها بعود خلة ثم بعد ذلك ترفع البيون على النار وأضف إليه هذه اللحمة المحشوة بكل هذه المكونات وتترك على النار حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك ترفع من البيون وترص فى صنية بها زبدة وتدخل بالفرن لكى يحمر لونها ثم بعد ذلك تقدمها وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

١٢ـ مكرونة شيكونيه

المقادير:ـ

نصف كيلو مكرونة صغيرة ١ك بصل حجم كبير

ربع كيلو لحمة مفرومة ضانى مع لية خاروف عدد ٣ بيضة + ربع كيلو دقيق + نصف لتر حليب + بقدونس مفروم ناعم مع ٥ فصوص ثوم + كسبرة خضراء مفرومة + ملح + فلفل أسود + زبدة ٣ ملاعق.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم أضف إليه المكرونة لكى يتم سلقها وعندما تسلق تصفى ويبرد عليها ثم بعد ذلك تحضر البصل ويقشر ويرفع منه الزعب الأمامى والخلفى ويسلق نصف سوى وعندما يسلق يكون سهل لك أن تنزع منه كل راقة لكى تكون جاهزه للحشو ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتحمر فيها اللحمة المفرومة مع إضافة البقدونس والكسبرة الخضراء المفرومة ويتبل بالملح والفلفل ثم تحضر إناء ويوضع به زبدة ويرفع على النار وضع فيه الدقيق وعندما يصفر لونه أضف إليه الحليب مع مراعاة التقليب السريع ويرفع من على النار ويبرد وعندما يبرد أضف إليه البيض ويقلب جيداً ثم بعد ذلك أضف المكرونة مع اللحمة ويخلط جيداً ثم بعد ذلك تحضر البصل المنزوع وتحشيه بالمكرونة واللحمة المفرومة ويرص فى صينية مدهونة بالزبدة ثم أضف إليهم على كل واحدة محشية ملعقة الباشميل ثم تدخل بالفرن حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقدم فى طبق مع سلاطة.

*****

١٣ ـ مكرونة كاسير

المقادير: ـ

نصف كيلو مكرونة قلم		ربع كيلو جبنة رومى

١٠٠ جرام جبنة موزاريلا		٢ قرن فلفل أخضر + كرفس مفروم

٢ حبة طماطم + ملح + فلفل أسود + ٣ ملاعق زبدة + بقسماط ناعمة

الطريقة: ـ

تحضر إناء به ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم أضف إليه المكرونة إليه وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تقوم بتصفيتها وتبرد جيداً ثم تقطع الفلفل الأخضر كاريهات والطماطم ثم أحضر طاسة وبها زبدة وحمر فيها الفلفل ثم تضيف إليها الطماطم المقطعة كاريهات مع الملح والفلفل الإسود ولابد أن يكون الملح خفيف لأن الجبنة الرومى ملحة وتقلب جيداً حتى تستوى الطماطم جيداً ثم بعد ذلك أحضر صنية وتدهن بالزبدة وترش فيها البقسماط ثم أضف المكرونة ثم خليط الفلفل والطماطم والكرفس المفروم ثم تبشر الجبنة الرومى وترش على المكرونة وتبشر أيضاً الجبنة الموزاريلا وترش فوق الجبنة الرومى ثم بعد ذلك تدخلها بالفرن وترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقلب على سرفيس وتقدم ساخنة لك ولأسرتك مع السلطة.

*****

١٤ ـ مكرونة كنكاسية

المقادير: ـ

نصف كيلو مكرونة لسان عصفور

نصف كيلو كبده + ٢ بصلة + ٢ حبة طماطم ٣ ملاعق زبدة + ملح + فلفل أسود + بقدونس مفروم + كسبرة خضراء مفرومة نصف لتربيون أى شوربة.

الطريقة: ـ

تحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار وحمر فيه لسان العصفور وبعد

ذلك حمر الكبدة وتضاف إلى لسان العصفور ثم بعد ذلك قطع البصل كاريهات ويحمر فى الزبدة مع إضافة الطماطم المقطعة كاريهات والكسبرة الخضراء المفرومة ويملح مع إضافة الفلفل الأسود ثم بعد ذلك تحضر حلة وتصيف إليها المكرونة مع الكبدة والبصلة والطماطم والكسبرة الخضراء المفرومة ثم يسقى بالشوربة ويغطى ويترك على النار حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقدم وجبة شهية لك ولأسرتك فى الغذاء أو العشاء مع السلطة لكى تكون مغذية.

*****

١٥ـ مكرونة فينوهير

المقادير: ـ

نصف كيلو مكرونة إسباجتى ثمن كيلو زيتون أسود

٢ حبة طماطم + ٥ فصوص ثوم + ملح طعام + فلفل إسود + ٣ ملاعق زبدة + رغيف عيش فينو

الطريقة: ـ

تحضر إناء وتوضع به ماء ويرفع على النار لكى تسلق فيه المكرونة الإسباجتى وعندما تسلق تصفى وتبرد وتترك ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتحمر فيها الزيتون ويكون مقطع قطع صغيرة ومخلى من النوى ثم تضيف إليهم الطماطم المقطعة كاريهات مع الثوم والملح والفلفل الإسود ويترك على النار حتى تتسبك جيداً ثم بعد ذلك حمص العيش الفينو بعد تقطيعه كاريهات ثم بعد ذلك أحضر إناء وبه ملعقة زبدة وضع فيه العيش الفينو ثم أضف إليه المكرونة مع الطماطم والزيتون والثوم ثم تقلب جيداً وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقدم فى أطباق مع بعض السلطة لك ولأسرتك فهى وجبة شهية.

*****

١٦ـ مكرونة فيشانيه

المقادير:

نصف كيلو مكرونة مقصوصة.

١ كيلو سمك وقار + نصف كيلو طماطم جامدة + نصف كيلو بطاطس + ٣ حزمة كسبرة خضراء + ملح + ٢ عصير ليمونة + ٥ فصوص ثوم + بقسماط ناعمة + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يغلى ثم تضيف إليه المكرونة وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تصفى وتبرد جيداً ثم بعد ذلك تحضر سمك الوقار ويقطع طرنشات ويخلى من الشوك ثم بعد ذلك تحضر إناء وتحمر فيه البطاطس وتكون طرنشات وتقطع الطماطم طرنشات ثم بعد ذلك تحضر صنية مستدبرة وتدهن بالزبدة وترش فيها بالأسفل البقسماط ثم طرنشاط الطماطم ثم السمك ثم البطاطس المحمرة طرنشات والثوم والملح وعصير الليمون ثم المكرونة وتغطى بورق المنيوم وتدخل بالفرن وتترك حتى يتم نطجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقلب على سرفيس ويرش عليها الكسبرة الخضراء ثم تقدم لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

١٧ـ مكرونة سالمودية

المقادير:

نصف كيلو مكرونة قلم + نصف كيلو سمك سردين + كوب عصير طماطم + ٥ فصوص ثوم + ملح + بشاميل + ثمن كيلو جبنة رومى مبشورة + ٣ ملاعق زبدة.

الطريقة:

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم أضف إليه المكرونة وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تصفى جيداً وتبرد بماء بارد ثم بعد

ذلك تحضر السمك ويفتح ويخلى من الشوك مع قطع الرأس ثم بعد ذلك تحضر طاسة وبها زبدة وترفع على النار وتحمر فيها الثوم ثم أضف إليه عصير الطماطم ثم بعد ذلك تحضر الملح وتضيفه إليه ويترك حتى يتم تسويتها ثم تحضر طاجن كبير ويدهن بالزبدة وتضع به السردين المخلى ثم المكرونه ثم معجون الطماطم مع الثوم ثم ضع البشاميل على الوجة ثم الجبنة الرومى المبشورة ثم تدخل بالفرن حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقلب على طبق أو سرفيس ثم تجمل وتقدم لك ولأسرتك مع بعض السلطات.

*****

١٨ـ مكرونة كارفيه

المقادير:

نصف كيلو مكرونة مقصوصة

نصف كيلو طماطم عدد ٣ طحال بقرى + ٢ بصلة + ٥ فصوص ثوم + ملح + فلفل إسود + جبنة رومى ١/٨ كيلو مبشورة + ملعقة قرفة مطحونة + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم بعد ذلك أضف إلى الماء المغلى المكرونة وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تصفى وتبرد ثم أحضر الطماطم وتقطع كاريهات والبصل يقطع كاريهات والثوم يفرم ناعم ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتضيف إليها البصل الكاريهات مع الثوم ويحمر جيداً ثم أضف إليه الطماطم مع الملح والفلفل الإسود والقرفة المطحونة ثم بعد ذلك تترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أضف المكرونة وتقلب مع هذا الخليط ثم تحضر الطحال ويغسل وينظف جيداً ويفتح من الظهر وتقوم بحشوة ثم يلف فى ورق المنيوم ويدخل بالفرن لمدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يخرج من الفرن وترفع من عليه ورق الألمنيوم ويرص فى سرفيس ويرش عليه الجبنة الرومى المبشورة ثم تقدم وجبة شهية لك ولأسرتك ثم تقدم معها سلطة.

*****

١٩ ـ مكرونة إبارجيه

المقادير:

نصف كيلو مكرونة مقصوصة ١كيلو باذنجان ملفوف أبيض أو إسود.

ربع كيلو لحمة مفرومة + واحد بصلة + كسبرة خضراء مفرومة + ملح + فلفل إسود + زبدة ٢ ملعقة + واحد لتر ماء.

الطريقة:

تحضر إناء وبه زبدة ويرفع على النار وتضع به المكرونة وتقلب حتى يحمر لونها ثم تضيف إليه اللحمة المفرومة والبصلة والكسبرة الخضراء المفرومة ثم تتبل بالملح والفلفل الإسود ثم تضيف كوب ماء ويغطى ويترك على النار ثم يرفع من على النار وتحضر الباذنجان ويكور ويحمر ثم بعد ذلك يحشى بالخليط المكون من المكرونة واللحمة المفرومة ثم بعد ذلك تحضر حلة وترص فيها الباذنجان المحشى بالمكرونة وتوضع عليه الماء المغلى ويغطى ويترك على النار ويرص فى أطباق ثم يقدم لك ولأسرتك وجبة شهية مع بعض أنواع من السلطات المقدمة فى هذا الكتاب.

*****

٢٠ ـ مكرونة رايزنيرجى

المقادير:

نصف كيلو مكرونة إسباجتى نصف كيلو جمبرى متوسط الحجم

٥ فصوص ثوم + حبة طماطم واحدة + ٢ ملعقة زبدة + ملح ملعقة واحدة + كمون نصف ملعقة شاى + ٢٠ جرام صنوبر إن وجد.

الطريقة:

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يغلى ثم أضف إليه المكرونة وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تصفى وتبرد ثم بعد ذلك أحضر الجمبرى ويقشر جيداً ويفتح من الظهر لكى تنزع منه النخاع الرملى ويغسل بعد ذلك ثم تحضر طاسة وبها زبدة وترفع على النار لكى تحمر فيها الجمبرى مع الثوم والصنوبر إن وجد ثم أضف إليه حبة الطماطم بعد التحمير وتكون مقطعة كاريهات وتقلب جيداً ثم تملح وتتبل ثم أضف المكرونة وقلبها جيداً مع الجمبرى ثم بعد ذلك توضع من على النار وتقدم فى أطباق مع سلطة وتكون وجبة شهية كاملة لك ولأسرتك مع أشهى المأكولات.

سلطات جديدة

(١) مارجيت سلاط

المكونات:

ربع كيلو حمص شامى مسلوق + ربع كيلو فول مجروش مسلوق + عصير ليمون + نعنان أخضر + نصف ملعقة كمون + فنجان طحينة + ملعقة شاى ملح

الطريقة:

تحضر الحمص الشامى ينقى من الشوائب ويغسل أكثر من مرة ثم بعد ذلك وينقع فى ماء لمدة يوم + الفول المجروش أيضا ينقع لمدة يوم ثم يسلق حتى يتم نضجه وبعد ذلك تضيف عليه عند التقديم عصير الليمون والطحينة والكمون والملح ويخلط جيداً ثم يضاف إليه ورق النعناع الأخضر.

*****

(٢) فوجيت سلاط

المكونات:

جزر + ٢ حبة بطاطس + عيدان كرفس + كوب عصير صوص طماطم فريش + فصين ثوم مفرى + ملعقة ملح + نصف ملعقة كمون

الطريقة:

تحضر الجزر ويغسل جيداً ويقطع إيمانسيه ثم البطاطس أيضا تقشر وتقطع إيمانسية ثم عيدان الكرفس تقشر وتقطع إيمانسية وبعد ذلك يحمر فى زيت قلى كل هذه المكونات ثم يصفى جيداً من الزيت ويبرد وعند التقدم تضيف الثوم المفرى والملح والكمون وعصير الطماطم الفريس.

*****

(٣) فورجيت سلاط

المكونات:

ربع كيلو لحمة بتلو +٢ حبة كوسة + نعناع أخضر +ليمون +كوب عصير طماطم+ ملعقة طعام ملح+ ربع ملعقة فلفل إسود

الطريقة:

تحضر اللحمة البتلو وتقطع كريهات حجم زهرة الطولة والكوسة أيضا تأخذ الجسم الخارجى ويقطع كريهات ثم تحضر إناء وضع فيه ماء ويرفع على النار وأضف إليه الكوسة واللحمة البتلو وعندما يغلى يترك لمدة ثلاث دقائق فقط بعد الغليان على النار ثم يصفى ويبرد وعند التقديم يوضع اللحمة أولاً ثم الكوسة ويخلط عصير الليمون مع عصير الطماطم والملح والفلفل الإسود ثم يرش فوق الطبق المقدم يجمل هذا الطبق بزيتون فليهات.

*****

(٤) إسباتولى سلاط

المكونات:

ربع كيلو مكرونة إسباجتى +٢ حبة طماطم كاسيه +قرن فلفل رمى + نعناع أخضر + ملعقة طعام ملح+ نصف ملعقة كمون.

الطريقة:

تحضر المكرونة وتسلق وتقطع صغير حجم ٢سم ثم الطماطم تسلق وتقشر وينزع منها البذور وتقطع قطع كريهات ثم الفلفل الرومى يحمر فى طاسة ويقطع قطع صغير وبعد ذلك يخلط الجميع بعد التبريد ويضاف إليه عند التقديم النعناع المفروم والملح والكمون.

*****

(٥) فيشنيز سلاط

المكونات:

نصف كيلو سمك فيليه +٢ حبة بطاطس مسلوقة +٥ فصوص ثوم مفرى +٥٠ جرام فاصوليا خضراء مقلية + عصير ليمون+ ملعقة كمون+ نصف ملعقة ملح طعام + ملعقة زبدة + بقدونس مفرى.

الطريقة:

تحضر السمك ويقطع كريهات ويحمر فى زبد مع إضافة البطاطس المسلوقة مقطعة كريهات أيضاً ثم تضيف الثوم المفرى والفاصوليا المقلية فى الزيت وعند التقديم تقدم باردة مع إضافة عصير الليمون والملح والكمون وتجمل بالبقدونس.

(٦) بلونجر سلاط

المكونات:

بنجر مسلوق +٣ حبات ليمون مسلوق + كرنب أحمر مسلوق + عصير ليمون + ملعقة شاى ملح +٢ حبة طماطم جوليان + ربع حزمة بقدونس.

الطريقة:

تحضر البنجر ويسلق ويقشر ويقطع جوليان ثم تحضر الليمون المسلوق ويقطع جوليان والكرنب الأحمر يقطع جوليان والطماطم تقطع جوليان وبعد ذلك عند التقديم تضيف عصير الليمون والملح والبقدونس المفرى.

*****

(٧) برونسال سلاط

المكونات:

علبة لحمة تونة + كرفس عيدان +٢ حبة جزر مبشور +١٠٠ جرام جبنة موزار بلا مبشورة + ملعقة مستردة + كريهات+ ٢ حبة طماطم.

الطريقة:

تحضر لحمة التونة تضيف إليها عيدان الكرفس مقطعة جوليان مع إضافة الجزر المبشور والجبنة الموزاريلا وكريهات الطماطم ويخلط جميعاً مع الأخر وعند التقديم توضع هذه المكونات فى بولة عميقة وتوضع فى طبق ثم توضع من أعلى المستردة وتجمل بالليمون عند التقديم.

*****

(٨) برنوشيز سلاط

المكونات:

ربع كيلو جبنة رومى كريهات +٢ قرن فلفل رومى كريهات+١٠٠ جرام بسطرمة كريهات +٢ حبة خيار كريهات +٢ حبة جزر مبشور.

الطريقة:

تحضر جميع هذه المكونات وتخلط مع بعضها ما عدا الجزر المبشور يضاف عند التقديم خارج السلطة أى يرص دائرى بالطبق ثم يقدم.

*****

(٩) فيجز سلاط

المكونات:

٢ حبة بصل جوليان +٥ قرن فجل أحمر+ بقدونس ناعم مفروم +٥٠ جرام برغل + طماطم عصير جريب فروت +ملعقة ملح طعام + نصف ملعقة كمون+ ٢ ملعقة زيت زيتون.

الطريقة:

يقطع البصل جوليان والفجل أيضا يقطع جوليانويفرم البقدونس ثم تقطع الطماطم إسليز وينقع البرغل فى ماء دافىء لمدة عشرة دقائق ثم يصفى ويخلط مع الأصناف المحضرة وعند التقديم يضاف إليه عصير الجريب فروت والملح والكمون وزيت الزيتون ثم يقدم.

*****

(١٠) تورنيجا سلاط:

المكونات:

٢ حبة طماطم +٢ حبة كوسة + ٢ حبة بطاطس +١ قرن فلفل أخضر + بقدونس + واحد بصله + نعناع أخضر +٥ فصوص ثوم + عصير ليمون + ملعقة ملح + ربع ملعقة كمون+ فنجان كبير زيت.

الطريقة:

تحضر الطماطم وتقطع كريهات ثم الكوسة والبطاطس تقطع وتحمر فى الزيت والفلفل الأخضر يقطع كريهات ويفرم البقدونس ناعم جداً والبصل يفرم ناعم والنعناع يفرم ناعم والثوم يفرم ناعم ويضاف إليه عصير الليمون والملح والكمون

وبعد ذلك يخلط كل من الطماطم والكوسة والبطاطس والفلفل الأخضر والبقدونس والبصل والنعناع يخلط جميعاً خلطاً جيدًا وعند التقديم يضاف عصير الليمون الموجود به الملح والكمون ويقدم.

*****

(١١) بينزاروجا سلاط

المكونات:

١٠٠ جرام فاصوليا خضراء + ١٠٠ جرام فاصوليا ناشفه + نعناع + ربع فنجان زيت زيتون + ١٠ حبات زيتون إسود + ملعقة طعام ملح + فصين ثوم + كمون بسيط جداً.

الطريقة:

تحضر الفاصوليا الخضراء وتقطع ناعم وتسلق ثم الفاصوليا الناشفة تسلق أيضا وينزع منها القشرة البيضة ثم بعد ذلك تهرش الفاصوليا البيضه وتضيف إليها الفاصوليا الخضراء المقطعة المسلوقة ويضاف إليها النعناع المفروم والملح والثوم والكمون ويخلط جيداً مع هذه المكونات وعند التقديم يضاف إليها زيت الزيتون. والزيتون الأسود المقطع فليهات يوضع على وجه الطبق لكى يجمل به ثم يقدم طبق سلاط شهى به فيتامينات لكى يستفيد منها الجسم.

المعجنات بأنواعها فى المطبخ الحديث

وجميع أنواع البريمو

أولاً: المعجنات

١ـ اصفيحة باللحم المفروم

المقادير:

١ ـ نصف كيلو لحم مفروم	٢ـ طماطم كنكاسية
٣ ـ بصل وثوم مفروم	٤ـ ملح وفلفل
٥ ـ دقيق نصف كيلو	٦ـ حليب لتر

الطريقة:

تحضر اللحم المفروم وتوضعة فى طاسة مع الزبدة والبصل والثوم والملح والفلفل ويرفع على النار حتى يستوى ثم تضيف نصف كيلو طماطم المقطعة إليه ويترك حتى يتم نضجة جيداً ثم تحضر الدقيق مع الحليب وزبدة مشوحة وتقوم بعمل عجينة مثل عجينة الفطير ثم تقوم بفردها بنشابه خشب ثم تحضر سلطانية استانليستيل وتضغط على العجينة حتى تكون دوائر واحدة بواحدة ثم تقوم بوضع اللحم الخليط فوق الدوائر وتحضر صينيه وتدهن بالزبدة وترص بداخلها كل واحدة من هذه الدوائر ثم تدخل الفرن وتترك فى درجة حرارة متوسطة حتى تنضج. . ثم تقدم ساخنة فى الفطار والعشاء.

ملحوظة. . فإن هذه العجينة المكونة من الدقيق والحليب والزبدة تستعمل فى جميع أنواع المعجنات القادمة.

*****

٢ـ اصفيحة بالزعتر

المقادير:

١ ـ زعتر مطحون ٢ ـ سمسم ٣ ـ زيت زيتون

الطريقة:

تحضر العجينة السابق عملها، وتضيف إليها خليط الزعتر والسمسم وزيت الزيتون وتدخل الفرن حتى تنضج.

*****

٣ـ اصفيحة بالسبانخ

المقادير:

١ ـ سبانخ مسلوقة ٢ ـ ملح وفلفل

٣ ـ العجينة

الطريقة:

تحضر العجينة وتفردها مثل السابق عملها وتضيف إليها السبانخ المقطعة المسلوقة مع الملح والفلفل وتدخل بالفرن حتى تستوى.

*****

٤ـ اصفيحة بالجبنة (جميع أنواع الجبن)

المقادير:

١ ـ جبنة رومى أو بيضة ٢ ـ عجينة

الطريقة:

نفس الطريقة السابق عملها بازالة السبانخ وأضافة أى صنف من الجبنة وتدخل الفرن حتى تنضج ثم تقدم ساخنة بعد خروجها من الفرن فى الحال.

*****

٥ـ اصفيحة كومولية

المقادير:

١ ـ عجينة فطير ٢ ـ مكسرات بندق ولوز ٣ ـ زبدة قليلة

الطريقة:

تحضر العجينة وتفردها ثم تقوم بحشوها مثل المحشى ثم تحضر صنيه ويرص بها، مع ملاحظة دهن الصنية بالزبدة ثم تدخل بالفرن حتى تنضج ثم تخرجها من الفرن وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك فى الحال.

*****

٦ـ اصفيحة الأريكان

المقادير:

١ ـ عجينة فطير ٢ ـ طماطم نصف كيلو

٣ ـ بصل وثوم مفروم ٤ ـ ملح وفلفل أسمر

٥ ـ زيتون مبشور ٦ ـ زبدة ٥٠ جرام

الطريقة:

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة ثم ترفع على النار وتضع بها البصل والثوم ويقلب حتى يصفر لونه ثم تضيف الزيتون ثم يتبل بالملح والفلفل ثم الطماطم مقطعة كنكاسية ثم تقوم بفرد العجينة على مقدار صنيه ثم تحضر الصنية وتوضع بها زبدة ثم العجينة ثم الخليط ثم الراق الأخير عجينة ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها.

*****

٧- اصفيحة بارمنيرون

المقادير:

١ - عجينة فطير ٢٠٠جرام

٢ - لحم شرائح بتلو

٣ - ملح وفلفل وشطة مطحونة

٤ - زبدة

٥ - بقدونس

الطريقة:

تحضر لحم الشرائح ثم توضعة فى طاسة بها زبدة وتترك على النار حتى يحمر لونها ثم تضيف إليها الملح والفلفل والشطة ثم البقدونس ثم تحضر العجينة وتفردها فى صينية ثم تضع على اللحم المتبل ثم توضع فوقة مرة ثانية راق من العجينة ثم تدخل بالفرن وتترك حتى تنضج ثم تقدم فى الحال لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

٨- اصفيحه بنسياينر

المقادير:

١ - عجينة فطير ٢٠٠جرام

٢ - سردين مخلى نصف علبة أو عدد واحدة فرش

٣ - ملح وفلفل وليمون.

الطريقة:

تحضر السردين وينظف جيداً ويخلى من الشوك والزعانف ثم يتبل بالملح والفلفل والليمون ويهرس جيداً ثم تقوم بفرد العجينة حتى تملىء الصنية بها ثم توضع بها هذه السردينة وتدخل بالفرن فى نار هادئة وتترك حتى يتم نضجها ثم تقدم.

*****

٩ـ اصفيحه ايرانيان

المقادير:

١ ٢٥٠ جرام عجينة فطير — ٢ ـ كبدة نصف كيلو مقطعة

٣ ـ فلفل أخضر + بقدونس مفروم — ٤ ـ ملح وخل

٥ ـ ملعقة زبدة — ٦ ـ نصف علبة تونا

الطريقة..

تحضر الكبدة وتقطع قطع صغيرة ثم توضع فى طاسة مع الزبدة وتشوح وهى ثم تضيف إليها الفلفل الأخضر مقطع حلقات ثم البقدونس المفروم ثم الملح ثم التونة وتترك حتى تشوح جيداً ثم تطفى بالخل وبعد ذلك تحضر صنيه وتفرد فيها العجينة ثم توضع فى الوسط هذا الخليط ثم تقوم بوضع طبقة أخرى من العجينة ثم طبقة خليط ثم عجينة حسب ما يطلب منك طبقتين أو ثلاثة ثم تدخل بالفرن وتترك حتى تنضج فى نار هادئة ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك فى الحال.

*****

١٠ـ اصفيحة كتالونير

المقادير:

١ ـ نصف كيلو لحم شرائح — ٢ ـ ربع كيلو لحم مفروم

٣ ـ ملح وفلفل — ٤ ـ ملعقة زبدة

٥ ـ ربع كيلو طماطم — ٦ ـ بصلة واحدة

٧ ـ ٢٠٠ جرام عجينة

الطريقة..

نحضر اللحم المفروم ويوضع فى طاسة مع هذه المكونات اللحم والبصل والطماطم ويتبل ويرفع على النار حتى ينضج ثم تحضر اللحم الشرائح وتلف بداخلة هذا الخليط ومن الخارج تلفة بالعجينة ثم يرص فى صنيه ويوضع بالفرن ويترك حتى يتم نضجه ثم يقدم ساخن فى الحال لك ولأسرتك.

ثانياً: البريمو بأنواعة

١ـ بوم أوبيكين

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو بطاطس ٢ـ نصف كيلو زيت

٣ ـ ملح وكمون ٤ ـ زبدة ١٥٠ جرام ٥ ـ بصل حلقات

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها جيدا ثم تقطع طرنشات ثم تحضر أناء وبه ماء وتوضع به البطاطس وترفع على النار حتى يتم نضجها نصف سوى ثم تحضر صنيه وترص بها البطاطس وتوضع عليها الزيت ثم تحضر الزبدة وتدهن على الوجه بالبطاطس وتدخل بالفرن ثم تقوم بتحمير البصل حتى يصفر لونه وعند التقديم توضع البطاطس وترش فوقها البصل المحمر وتقدم.

*****

٢ـ بوم الدون

المقادير:

١ ـ ٢كيلو بطاطس ٢ ـ زيت قلى

٣ ـ بقدونس مفروم ٤ ـ ملح وفلفل

٥ ـ فصين ثوم ٦ ـ ١٠٠ جرام زبدة

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر وتغسل جيدا ثم تقطع إلى أربع قطع ثم تقوم بتحميرها فى الزيت حتى يحمر لونها وتنضج جيداً ثم تشوح مرة أخرى فى الزبدة وتتبل بالملح والفلفل والثوم ثم تقدم وتجمل بالبقدونس.

*****

٣ـ بوم مولية

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس　　٢ ـ بقدونس مفروم ناعم

٣ ـ خل وليمون　　٤ ـ ملح وكمون

٥ ـ زبدة ٢٥٠ جرام　　٦ ـ جزر مبشور

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر وتغسل ثم تقطع كارية مربعات صغير ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة حتى تقدح ثم توضع البطاطس بها حتى يحمر لونها ثم تضيف الخل والليمون والملح والكمون عليها وهى فى قلب البطاطس ثم ترفع من على النار وتضيف البقدونس المفروم ويقلب جيدا معه وعند التقديم يجمل بالجزر المبشور.

*****

٤ـ بوم مايونيز

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس　　٢ ـ زبدة

٣ ـ ملح وكمون　　٤ ـ صوص مايونيز

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر ثم توضع فى أناء وبه ماء وترفع على النار تمام النضج تحضرها وتقوم بفرمها جيدا ثم تضيف إليها الملح والكمون والزبدة وعند التقديم تصب عليها صوص مايونيز.

*****

٥- بوم نايف

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو بطاطس ٢ ـ زبدة ٣٠٠ جرام

٣ ـ كبدة نصف كيلو ٤ ـ ملح وفلفل

٥ ـ فلفل أخضر حار ٦ ـ بقدونس مفروم

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها ثم تغسل ثم توضع فى أناء وبه ماء وترفع على النار حتى يتم نضجها جيداً. . ثم ترفع من الماء وتقوم بهرسها جيدا ثم تحضر الطاسة وتوضع بها الزبدة مع إضافة الكبدة والفلفل الأخضر جوليان ثم تقوم بخلط البطاطس مع الكبدة وتتبل جيدا بالملح والفلفل ثم عند التقديم يضاف إليها البقدونس المفروم وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك فى الحال.

*****

٦- بوم فراى تير

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس ٢ ـ زيدة ٣٠٠ جرام

٣ ـ بقدونس ٤ ـ ملح

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر جيدا ثم تقطع قطر ٤ سم مستديرة ثم تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار وعندما يقدح الزبدة توضع البطاطس واحدة بواحدة ثم ترص فى صينة وتملح وتدخل بالفرن مع أضافة الزبدة وتترك لمدة عشرة دقائق ثم تخرج من الفرن وتقدم وتجمل بالبقدونس.

*****

٧ـ بوم بايوفير

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس ٢ ـ نصف كيلو كريمة بشاميل

٣ ـ ٢٥٠ جرام زبدة ٤ ـ ملح وفلفل

٥ ـ جبنة رومى مبشورة

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر ثم تسلق جيدا ثم تفرم أى تقوم بهرسها مع الملح والفلفل ثم تحضر صنيه وتوضع بها البطاطس بعد دهنها ثم توضع البشاميل ثم الجبنة ثم تقدح الذبدة الباقية وترش فوق الجبنة ثم توضع بالفرن لمدة عشر دقائق ثم تخرج وتقدم بعد تقطيعها.

*****

٨ـ بوم سولية

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس ٢ ـ خل

٣ ـ كمون ٤ ـ ملح ٥ـ زيت قلى

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر جيدا ثم تقوم بتقطيعها مثل بطاطس الشيبسى ثم تنقع فى الخل مع الملح والكمون ثم تحضر طاسة ونوضع بها الزيت حتى يقدح جيدا ثم توضع البطاطس حتى يحمر لونها ثم تقوم بنشلها من الزيت فى مصفاه ثم تقدم وهذه الطريقة كثيرة جدا مع إضافة هذه المواد وهى لبمون أو تنقع فى شوربه دجاج أو شوربة لحمة أو خل أو فلفل أو كمون وتتبع نفس الطريقة فى التسوية.

*****

٩ ـ بوم كريمار

المقادير:

١ ـ بطاطس ٢ كيلو　　٢ ـ زبدة

٣ ـ ملح　　٤ ـ بقدونس

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر ثم تقوم بلفها أى ملفوفة تورنية ثم توضع فى ماء وترفع على النار وتترك حتى يتم نضجها ثم نحضر الزبدة والملح وتوضع عليها ثم تقدم مع رش البقدونس.

*****

١٠ ـ بوم كرسوار

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس　　٢ ـ نصف كيلو كريمة

٣ ـ نصف كيلو لبن　　٤ ـ ملح وفلفل

٥ ـ زبدة ١٥٠ جرام

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقطع طرنشات سمكية ثم تقوم بسلقها وبعد السلق تضيف إليها الكريمة والحليب والزبدة وتتبل بالملح والفلفل ثم ترص فى صنيه وتدخل بالفرن لمدة ٥ دقائق وتقدم بعد ذلك.

*****

١١ ـ بوم بورايت

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو بطاطس　　٢ ـ خل

٣ ـ ملح وكمون　　٤ ـ زيدة ١٥٠ جرام

٥ ـ زعتر ناعم

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر ثم تقطع نصف أصبع أى سميكة فى شكل مستطيل ثم توضع عليها الخل والملح والكمون ثم تحمل صنية وتوضع بها الزبدة مع البطاطس وتدخل بالفرن وتترك حتى تنضج وعند التقديم يضاف إليها الزعتر.

*****

١٢ـ بوم داروز

المقادير:

١ ـ بطاطس ١ كيلو ٢ ـ نصف كيلو لحم بتلو

٣ ـ زبدة ١٠٠ جرام ٤ ـ ملح وفلفل

٥ ـ جزر كربهات مقطع ٦ ـ بصل جوليان

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع كاريهات ثم الجزر بالمثل ويغسل جيدا ثم يوضع فى إناء ويرفع على النار لمدة عشر دقائق ليكون نصف سوى ثم تقوم بتقطيع اللحم كارية وتوضع فى صينية ثم تضيف إليه البصل جوليان مع البطاطس والجزر المسلوق نصف سلقة ثم يملح ويتبل مع إضافة الزبدة ويقلب ويدخل بالفرن ويقلب من حين إلى آخر ثم يخرج من الفرن ويقدم.

*****

الفهرس

الصنف	الصفحة

الصنف	الصفحة